



POMARAŃCZOWA
PLAŻA
RESTAURACJA & HOTEL

KOMUNIA ŚWIĘTA 2026

*w restauracji z widokiem na morze
zapoznaj się z naszą ofertą*



Szanowni Państwo

Serdecznie dziękujemy za zainteresowanie ofertą Restauracji Pomarańczowa Plaża. Nasza restauracja mieści się w Sopocie przy ulicy Emilii Plater 19, tuż nad samym morzem. Powierzchnia Restauracji wynosi 280 m² i obejmuje kącik zabaw dla dzieci. Do Restauracji przylega ogród z placem zabaw oraz park sosnowy, co stanowi idealne miejsce do organizacji różnorodnych wydarzeń. Dzierżawimy wydzieloną część plaży, o długości 100 m wzdłuż linii brzegowej. Latem na plaży działają bary, w których serwujemy drinki, piwo z beczki, ryby oraz słodkości. Nasze potrawy przygotowujemy z użyciem świeżych, wysokiej jakości składników pochodzących od sprawdzonych dostawców. Wracamy do tradycyjnych receptur kaszubskich, pomorskich i dawnej kuchni sopockiej, unikając konserwantów oraz ulepszczy. Każde danie jest efektem naszego zaangażowania i pracy.

**Naszą misją jest serwowanie zdrowego
i prawdziwego jedzenia.**

Hotel & Restauracja Pomarańczowa Plaża, Sopot, ul. Emilii Plater 19
telefon: restauracja +48 797-586-417, hotel: +48 515-263-115, +48 551 40 68
e-mail: restauracja@pomaranczowaplaza.pl; hotel@pomaranczowaplaza.pl
www.pomaranczowaplaza.pl

MENU I

245 zł/per osoba

PRZEKĄSKA ZIMNA NA POCZĄTEK

Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami owinięta szynką parmeńską z sosem ziołowym i grzanką
Dla dzieci tortilla z kurczakiem i ketchupem

ZUPA

Rosół wołowo drobiowy z kawałkami warzyw i domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE

podawane na półmiskach

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie z suszonych pomidorów z bazylią

Pieczony łosoś podany z kapustą pak choi i sosem szparagowym

Młode ziemniaki z koperkiem, frytki

Zestaw wiosennych surówek ze świeżych warzyw

DESER

Sernik pomarańczowy na maślanych ciastkach z nutellą

NAPOJE

W cenie woda z miętą i cytryną, pozostałe napoje płatne według zużycia

MENU II

265 zł/per osoba

PRZEKĄSKA ZIMNA NA POCZĄTEK

Roladka z polędwiczki wieprzowej nadziewana pieczarkami

podana z sosem tatarskim i bułeczką koktajlową

Dla dzieci tortilla z kurczakiem i ketchupem

ZUPA

Krem z pieczonych pomidorów z dodatkiem oliwy bazyliowej

DANIE GŁÓWNE

podawane na półmiskach

Polędwica z dorsza podawana na szpinaku z prażonymi migdałami

Medaliony z polędwiczki wieprzowej opiekane w bekonie,

serwowane z sosem z leśnych grzybów

Młode ziemniaki z koperkiem, frytki

Zestaw wiosennych surówek ze świeżych warzyw

DESER

Sernik baskijski z sosem malinowym

NAPOJE

W cenie woda z miętą i cytryną, pozostałe napoje płatne według zużycia

MENU III

315 zł/per osoba

PRZEKĄSKA ZIMNA NA POCZĄTEK

Terrina z perliczki z orzechami laskowymi w otoczce z plastrów wiejskiej szynki,
podana z sosem z leśnych

Dla dzieci tortilla z kurczakiem i ketchupem

Pieczyno, masło

ZUPA

Zupa krem z borowików, podawana z kluseczkami zielowymi

DANIE GŁÓWNE

podawane na półmiskach

Filety z sandacza na grillowanych warzywach z sosem zielowym

Grillowana pierś z kurczaka w ziołach zapiekana z mozzarellą i suszonymi pomidorami

Młode ziemniaki z koperkiem, frytki

Zestaw wiosennych surówek ze świeżych warzyw

DESER

Lody waniliowe z sosem malinowym i bitą śmietaną

ZIMNE PRZEKĄSKI

Tatar ze śledzia na krążkach razowego pieczywa

Roladki z pieczonego schabu wieprzowego nadziewane musem chrzanowym

Rolada z prosięcia z musem paprykowym

Półdzwiczka z warchlaka faszerowana wędzonymi śliwkami w otoczce z wędzonego boczku

Galantyna z kury nadziewana wątróbkami

Salatka z pomidorów, kruchych sałat i kuleczek mozzarelli marynowanych w listkach bazylii

Salatka ziemniaczana z ogórkiem, cebulą, szczypiorkiem i sosem majonezowym

Zimne sosy (tatarski, koktajlowy)

Wybór pieczywa i bułeczek koktajlowych, masło

NAPOJE

W cenie woda z miętą i cytryną, pozostałe napoje płatne według zużycia

MENU IV

315 zł/per osoba

PRZEKĄSKA ZIMNA NA POCZĄTEK

Tatar z łososia norweskiego podany z sosem miódowo musztardowym
Dla dzieci tortilla z kurczakiem i ketchupem

ZUPA

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem i pasieczkami warzyw

DANIE GŁÓWNE

podawane na półmiskach

Kaczka pieczona z jabłkami podana z sosem żurawinowym
Zraziki cielece nadziewane warzywami w sosie z leśnymi grzybami
Młode ziemniaki z koperkiem, frytki
Zestaw wiosennych surówek ze świeżych warzyw

DESER

Pieczona szarlotka podawana z bitą śmietaną i sosem owocowym

ZIMNE PRZEKĄSKI

Tatar ze śledzia z pomidorami z aromatycznym sosem koperkowym serwowany na pumperniku
Terrina z pstrągą nadziewana warzywami
Galantyna z kury nadziewana farszem z papryki
Połędwiczki z warchlaka faszerowana wędzonymi śliwkami w otoczce z wędzonego boczku
Karczek wieprzowy z marynaty majerankowo czosnkowej pieczony z warzywami
Sałatka z kruchych sałat i filetów z piersi perliczki z vinaigrette malinowym
Sałatka ziemniaczana z ogórkiem, cebulą, szczypiorkiem i sosem majonezowym
Zimne sosy (tatarski, koktajlowy)
Wybór pieczywa i bułeczek koktajlowych, masło

NAPOJE

W cenie woda z miętą i cytryną, pozostałe napoje płatne według zużycia

MENU DZIECIĘCE

dzieci do 12 roku życia

85 zł per osoba

ZUPA

Krem z pomidorów

DANIE GŁÓWNE

Pierś z kurczaka z frytkami

DESER

Lody z bitą śmietaną i świeżymi owocami

TORT

naszej produkcji – 20 zł per osoba

własny – 10 zł per osoba

SMAKI

śmietankowy z musem malinowym

stracciatella z czekoladą

czekoladowy z wiśniami

możliwość własnej propozycji smaku

Krzesło dziecka będzie ubrane na biało.

Na stołach białe obrusy i delikatne dekoracje z kwiatów.

Do rachunku zostanie doliczony koszt serwisu +10% od całości.

REZERWACJA

W celu dokonania rezerwacji należy wpłacić zadatek w wysokości 1000 zł
oraz podpisać umowę z ustalonym menu i ilością gości.

Wszelkie zmiany do ilości gości można zgłaszać na 14 dni przed dniem przyjęcia.

Zadatek jest bezzwrotny.